

Міністерство освіти і науки України
Житомирський державний університет імені Івана Франка

Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу
та готельно-ресторанної справи

Методичні рекомендації

щодо проходження навчальної (ознайомчої) практики з роботи готелів
та ресторанів та підготовки звіту для здобувачів вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»



Житомир
Вид-во ЖДУ ім. І.Франка
2021

УДК 640.4:640.43(07)
М 54

*Рекомендовано до друку Вченою радою Житомирського державного
університету імені Івана Франка
(протокол № від)*

Рецензенти:

Клімова І. О. – к.е.н., в.о. завідувача кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи ЖДУ ім. І Франка;

Мілінчук О.В. – к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Державного університету «Житомирська політехніка»;

Хаєцька О.П. – к.е.н., доцент кафедри економіки та підприємницької діяльності факультету економіки та підприємництва ВНАУ.

М 54 Методичні рекомендації щодо проходження навчальної (ознайомчої) практики з роботи готелів та ресторанів та підготовки звіту для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». / Укладачі: Павлова С. І., Боцян Т. В., Лавренчук В.О.. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка. – 2021 – 25 с.

Розглянуто на засіданні кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи протокол № 2 від 08 вересня 2021 р.

Рекомендовано науково-методичною радою соціально-психологічного факультету, протокол № від

Рекомендовано науково-методичною радою ЖДУ ім.. І. Франка, протокол № від

Методичні рекомендації щодо проходження навчальної (ознайомчої) практики з роботи готелів та ресторанів підготовлені для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня І курсу за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Розкрито організаційні питання практики, вимоги до етапів проходження практики, підготовки звітних матеріалів, критеріїв оцінювання та інші питання.

Методичні рекомендації підготовлені на допомогу здобувачам вищої освіти, а також викладачам, які є керівниками і організаторами практичної підготовки студентів.

УДК 640.4:640.43(07)
©Житомирський державний університет ім. І.Франка

ЗМІСТ

Передмова.....	4
1. Загальні положення.....	5
1.1. Мета та завдання практики.....	5
1.2. Компетентності та результати навчання.....	6
2. Програма навчальної (ознайомчої) практики.....	8
2.1. Основні пункти програми практики.....	8
2.2. Вимоги до виконання практичних завдань практики.....	10
3. Методичні рекомендації до підготовки звіту.....	19
4. Форми та методи контролю.....	20
Рекомендована література.....	21
Додатки.....	23

ПЕРЕДМОВА

Навчальна практика є невід'ємною частиною процесу підготовки фахівців у закладі вищої освіти, яка передбачає отримання здобувачами вищої освіти первинного обсягу практичних знань і навичок роботи у сфері готельно-ресторанного господарства. Вона дозволяє ознайомити здобувачів вищої освіти з особливостями обраного фаху, закріпити та поглибити знання майбутньої сфери діяльності, сформувати загальні професійні уміння і навички.

Програма навчальної (ознайомчої) практики з роботи готелів та ресторанів складена відповідно до Положення про практики здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету імені Івана Франка.

Методичні рекомендації щодо проходження навчальної (ознайомчої) практики з роботи готелів та ресторанів підготовлені для студентів I курсу, які здобувають ступінь бакалавра за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, в них розкрито вимоги до процесу проходження практики, підготовки звітних матеріалів, критеріїв оцінювання.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Мета та завдання практики

Метою навчальної (ознайомчої) практики з роботи готелів та ресторанів є ознайомлення студентів з організацією роботи закладів готельно-ресторанного господарства, сучасними формами організації процесів обслуговування гостей, а також основними принципами організації атмосфери закладу, формування у них, на базі одержаних в університеті знань, професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах, виховання потреби систематично поновлювати свої знання, вести наукові дослідження та творчо застосовувати отримані знання в практичній діяльності.

Практика проводиться у формі екскурсій на підприємство, заклад чи установу галузі, за якою навчається здобувач вищої освіти, або суміжної галузі, якщо це обґрунтовано. Метою екскурсій є ознайомлення студентів з історією підприємства, закладу, його структурою і основними видами діяльності. Результатом ознайомчої практики є усвідомлення студентами майбутньої сфери діяльності, змісту вищої освіти та фахової підготовки, а також знайомство здобувачів вищої освіти з потенційними роботодавцями та ринком готельно-ресторанного бізнесу м. Житомира.

Завданнями практики є:

- ознайомлення студентів з діяльністю підприємств готельно-ресторанного бізнесу будь-яких форм власності і спеціалізації;
- поглиблення теоретичних знань та набуття практичних умінь шляхом вивчення досвіду роботи закладів;
- адаптація студентів до реальних умов виробничої діяльності закладів;
- послідовне знайомство зі структурою та управлінням у закладах готельно-ресторанного господарства, функціональними обов'язками керівників та спеціалістів різних рівнів управління, аналіз взаємовідносин апарату управління та працівників;
- ознайомлення із історією створення закладу, концепцією та унікальною атмосферою закладів;
- ознайомлення із структурою інформації, яка представлена на офіційних сайтах закладів готельно-ресторанного бізнесу та пошукових системах мережі Інтернет.

1.2. Компетентності та результати навчання

За час проходження практики здобувач вищої освіти має набути таких компетентностей.

Загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

ЗК 12. Здатність використовувати різні види та форми рухової активності для активного відпочинку та ведення здорового способу життя.

Фахові компетентності:

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

Програмні результати навчання:

ПР 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПР 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПР 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

ПР 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПР 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПР 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПР 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

ПР 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПР 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

ПР 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПР 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПР 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

ПР 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПР 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПР 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПР 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ПР 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПР 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

ПР 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПР 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ПР 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

2. ПРОГРАМА ПРАКТИКИ

2.1. Основні пункти програми практики

Програма практики виконується за умови суворого виконання студентами прийнятих на базі практики правил охорони праці і протипожежної безпеки з обов'язковим попереднім проходженням ними інструктажів (вступного і на кожному конкретному місці праці).

Програма навчальної (ознайомчої) практики з роботи готелів та ресторанів передбачає виконання наступних етапів:

1. Основи організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства

1.1. Сутність готельно-ресторанного бізнесу в економічній системі країни

1.2. Аналіз видів та форм надання послуг харчування та розміщення

1.3. Структура номерного фонду закладів розміщення України за регіонами на основі пошукових сайтів

2. Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційна структура

2.1. Нормативно-правове регулювання діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу

2.2. Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу

2.3. Характеристика меню та виробничої програми

2.4. Стандарти обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства

Деталізація робіт за кожним пунктом програми практики включає:

1. Основи організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства

1.1. Сутність готельно-ресторанного бізнесу в економічній системі країни

Навести основні види суб'єктів підприємницької діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу, за видами економічної діяльності проаналізувати частку доходів цих суб'єктів у ВВП держави.

1.2. Аналіз видів та форм надання послуг харчування та розміщення

Види закладів розміщення, їх розташування за регіонами України. Формати закладів ресторанного господарства. Можна використати завдання 3.

1.3. Структура номерного фонду закладів розміщення України за регіонами на основі пошукових сайтів

Вирішене **завдання 4** та аналіз до представлених таблиць.

2. Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційна структура

2.1. Нормативно-правове регулювання діяльності

Характеристика закладу готельно-ресторанного господарства: назва, юридична адреса, тип (унітарне, корпоративне), форма власності, організаційно-правова форма діяльності, відомча підпорядкованість (членство), тип, клас, поверховість, потужність, контингент споживачів, режим роботи, форма обслуговування, структурні підрозділи.

Засновницькі документи та статут підприємства (засновники, організаційно-правова форма підприємства, види діяльності, юридична адреса і т.д.)

Характеристика готельної та/або ресторанної продукції, перелік основних та додаткових послуг. Характеристика програм харчування. Зміст основних та допоміжних послуг ресторанного господарства.

2.2. Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу

Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу. Принципи організації внутрішнього простору. Композиційні принципи меблювання інтер'єру. Світлова архітектура інтер'єру. Декоративно-прикладне мистецтво в інтер'єрі. До цього пункту можна додавати зображення цікавих концептуальних рішень.

Характеристика основних, обслуговуючих, допоміжних приміщень та їх матеріально-технічне оснащення.

2.3. Характеристика меню та виробничої програми

Аналіз видів меню, преїскурантів та виробничої програми, глибини та ширини асортименту кулінарної продукції та преїскурантів.

Структура, зміст та документальне оформлення виробничої програми підприємства, денної (місячної) кількості реалізованої кулінарної продукції.

Характеристика видів обслуговування споживачів у закладах готельно-ресторанного господарства.

Форми обслуговування офіціантами та їх характеристика. Структура процесу обслуговування офіціантами. Змішані форми обслуговування споживачів та сфери їх застосування.

Аналіз інформативності та доступності інформації про готельно-ресторанний комплекс на сайті. Основні пошукові адреси, форми представлення інформації (категорії), наявність комплексу у пошукових системах України та світу.

2.4. Стандарти обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства

Стандарти обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства. Вимоги до обслуговуючого персоналу. Організація обслуговування гостей. Порядок контролю якості надання ресторанних та готельних послуг та додержання законодавства у частині захисту прав споживачів.

Результати програми практики повинні бути відображені у звіті з навчальної (ознайомчої) практики з роботи готелів (ресторанів).

2.2. Вимоги до виконання практичних завдань практики

Завдання 1.

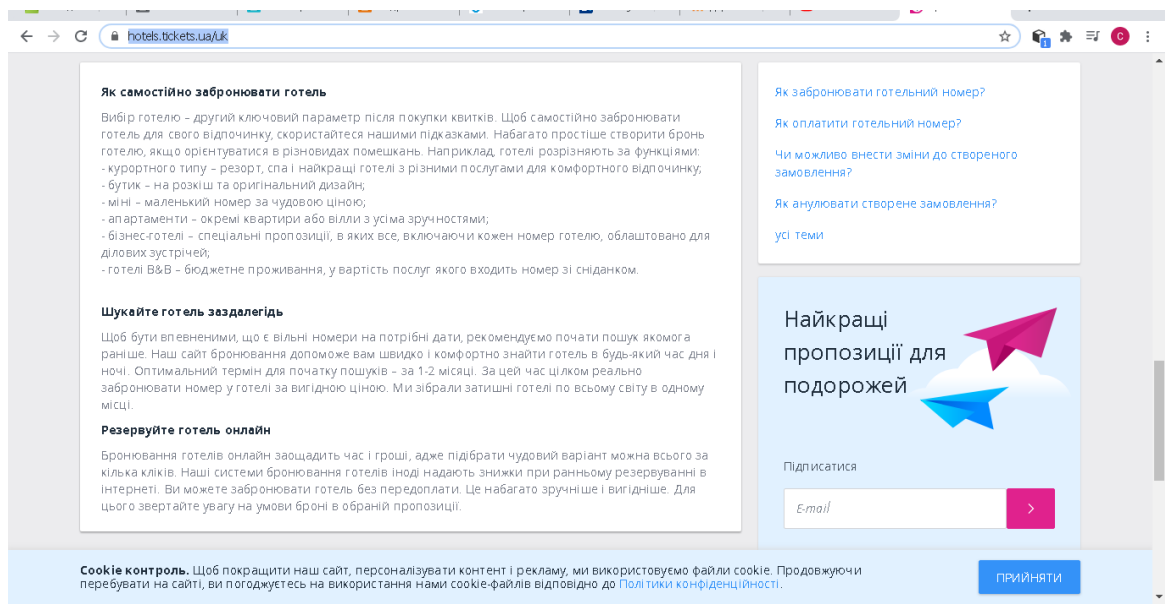
Мета: відвідування закладів готельно-ресторанного господарства з ознайомчими візитами. При цьому досліджуються наступні питання:

- характеристика закладу готельно-ресторанного господарства та його організаційна структура (адреса, історія створення, особливості діяльності, контингент споживачів, характеристика готельної та/або ресторанної продукції, перелік основних та додаткових послуг;
- архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу, ознайомлення з основними, обслуговуючими, допоміжними приміщеннями та їх матеріально-технічне оснащенням;
- аналіз видів меню, прейскурантів та виробничої програми, глибини та ширини асортименту кулінарної продукції;
- аналіз інформативності та доступності інформації про готельно-ресторанний комплекс на сайті, форми представлення інформації (категорії);
- організація обслуговування гостей, оцінка стандартів обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства. Порядок контролю якості надання ресторанних та готельних послуг.

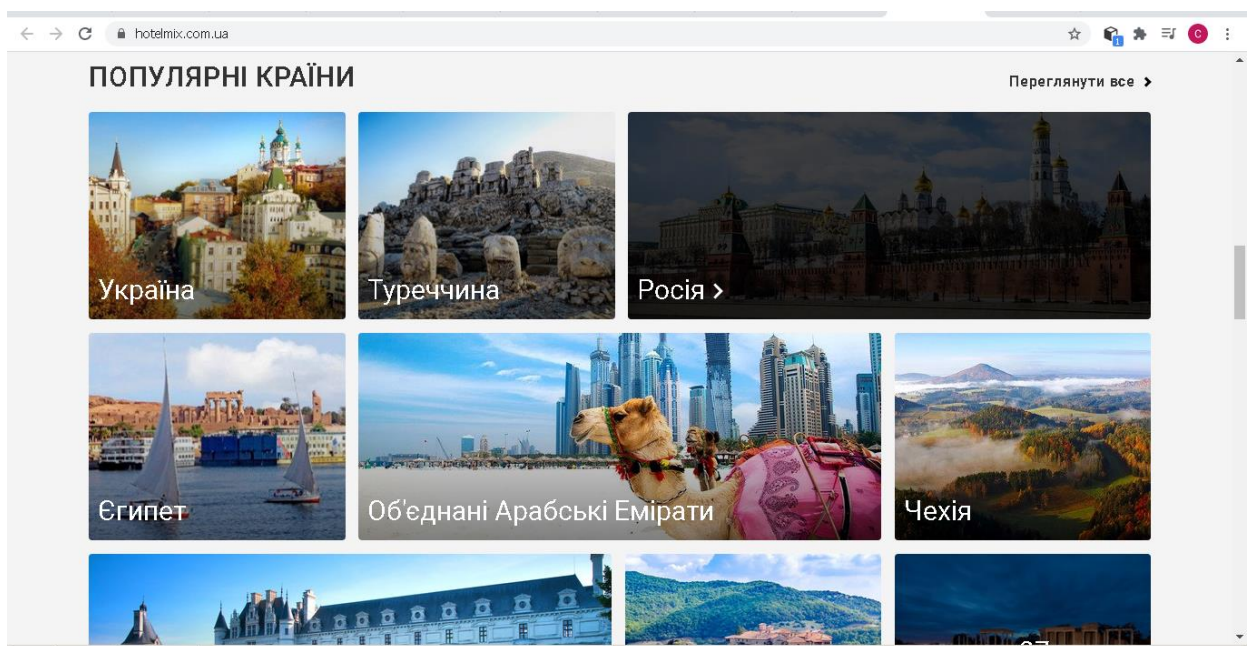
Завдання 2.

Мета: ознайомлення з загальним номерним фондом регіонів України та окремих регіонів світу за допомогою пошукових систем Інтернету:

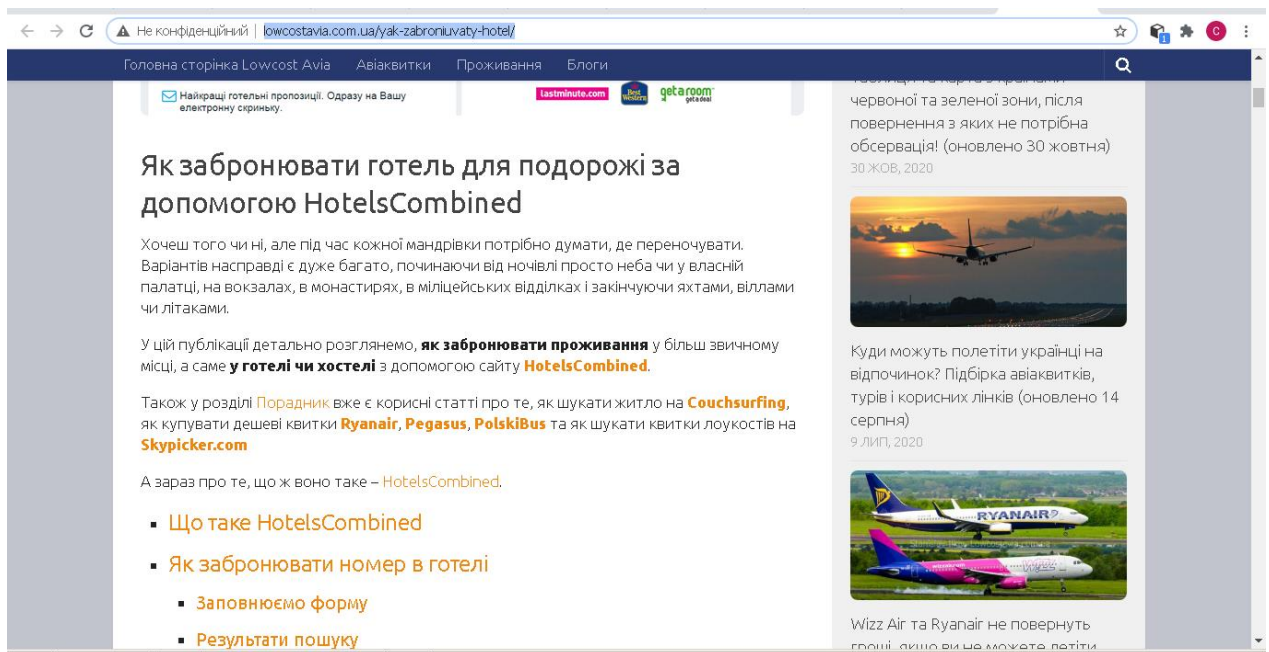
<https://hotels.tickets.ua/uk>



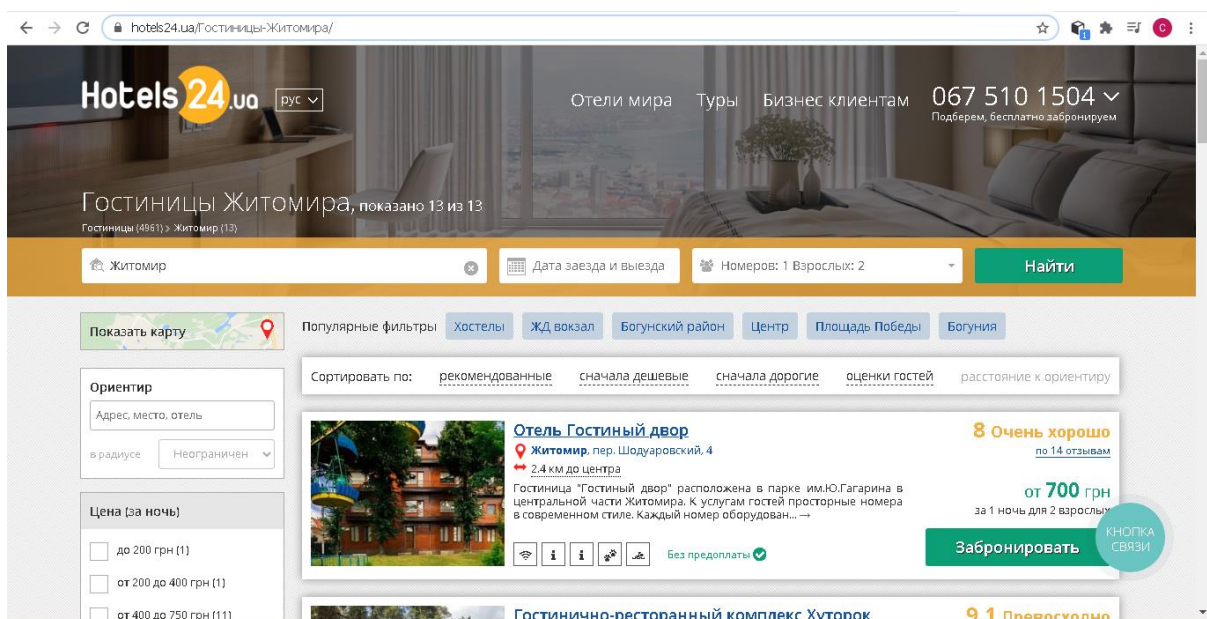
<https://hotelmix.com.ua/>



<http://lowcostavia.com.ua/yak-zabroniuvaty-hotel/>



<https://hotels24.ua/>



Завдання: ознайомитися із структурою та найменуванням послуг, які пропонують дані сайти, порівняти дані сайти щодо наявної бази (визначити та дати загальну кількість місць розміщення у кожній з перерахованих баз), зручності пошуку бажаних напрямків та характеристик готельних номерів.

Зробити уявне бронювання номера у готелі іншої країни та міста. Країною може бути місто куди б ви хотіли б поїхати протягом наступних 4 років. Зробити скріншот даного номеру для звіту.

Завдання 3.

Мета : детальне ознайомлення з фондом послуг, які пропонує сайт booking.com, збір первинного статистичного матеріалу щодо наявності та структури готельного фонду за регіонами України. Порівняння з окремими найбільш популярними туристичними містами світу.

1. Ознайомитись з головною сторінкою сайту, <https://www.booking.com/>

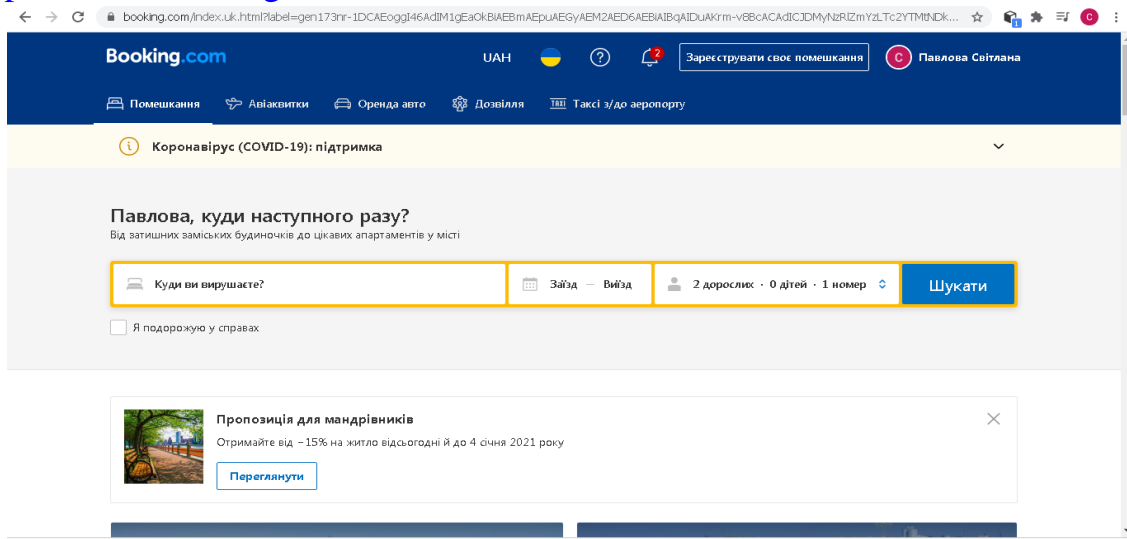


Рис. 1. Головна сторінка пошукового сайту booking.com

Прокручуючи сторінку вниз знайти пошукові запити на бронювання місць за типом помешкання.

Заповніть таблицю

Таблиця 1

База помешкань сайту booking.com за типом

№	Тип помешкання	Кількість помешкань, які пропонує сайт
1	Готелі	735522
2		
...		
Разом		

Скільки типів помешкання пропонує сайт, перерахуйте такі, з якими ви не зустрічалися. Які особливості мають ці типи помешкання?

2. Ознайомтеся із вкладкою **Відкрийте для себе країну Україна**

Які напрямки подорожі пропонує сайт автоматично, чому саме ці напрямки?

3. Зайдіть знову на головну сторінку сайту (рис. 1). У пошуковому вікні наберіть місто, або регіон, який хочете побачити. Наприклад, Житомирська область. Натисніть ШУКАТИ.

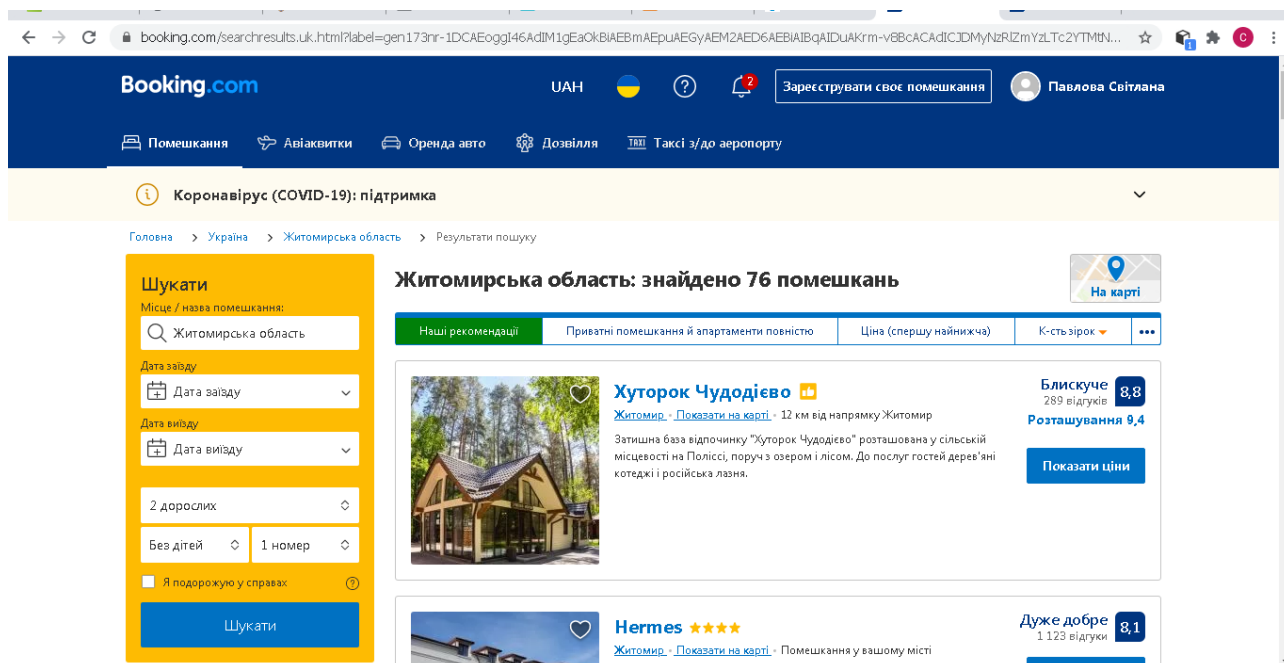


Рис. 2. Головна сторінка сайту **booking.com**

Проаналізувати готельний комплекс регіонів України та світу. Для цього оберіть регіон відповідно до табл. 2 і заповніть наступні таблиці за зразком, що подається для м. Львова.

Таблиця 2

Завдання для аналізу бази готельного господарства

№ студент за списком групи	Регіон для аналізу
1	Харківська
2	м Париж
3	Дніпропетровська
4	Донецька
5	Житомирська
6	Закарпатська
7	Запорізька
8	Івано-Франківська
9	Київська
10	м.Київ
11	м. Одеса
12	Львівська
13	Миколаївська
14	Одеська
15	м Прага
16	Рівненська
17	Сумська
18	Тернопільська
19	м Лондон
20	м Харків

Приклад аналізу готельного комплексу регіону:

Таблиця 3

Структура готелів м. Львова за зірковістю

Кількість зірок	Готелів у даній категорії	Структура готелів, %
1	-	-
2	1	0,0
3	1056	64,9
4	70	4,3
5	5	0,3
Без категорії	496	30,5
Всього	1628	100,0

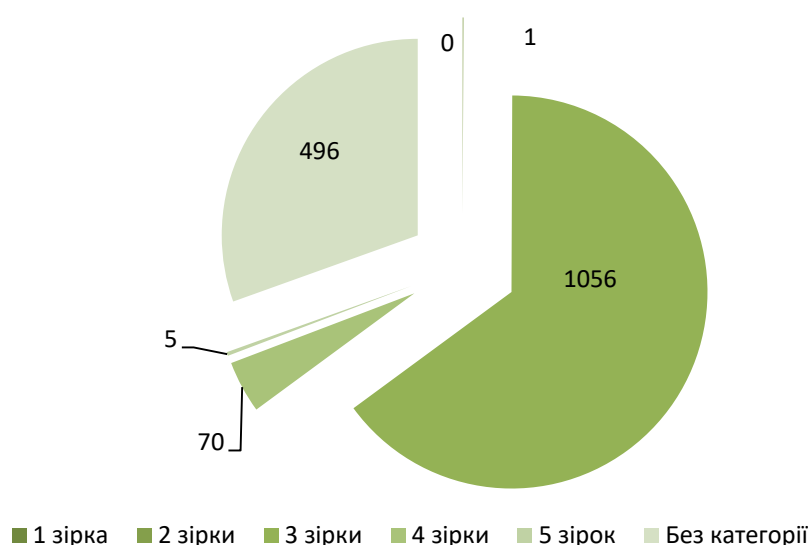


Рис. 1. Структура готелів за зірковістю у м. Львів, одиниць

Таблиця 4

Структура засобів розміщення м. Львова за типом помешкання

№	Тип помешкання	Засобів розміщення у даній категорії	Структура, %
1.	Апартаменти	1396	85,7
2.	Готелі	162	9,9
3.	Хостели	71	4,3
4.	Гостьові будинки	12	0,7
5.	Готелі типу «ліжко і сніданок»	4	0,1
6.	Будинки для відпочинку	3	0,1
7.	Мотелі	2	0,1
8.	Розміщення в сім'ї	2	0,1
	Всього	1628	100,0

Таблиця 5

Розподіл готелів м. Львова за відстанню від центра

№	Відстань від центра	Готелів у даній категорії	Частка від загальної кіл-ті готелів, %
1	до 1 км	1182	72,6
2	до 3 км	1521	93,4
3	до 5 км	1578	97,0
	Всього	1628	100,0

Таблиця 6

Наявність зручностей у готелях м. Львова

№	Зручності	Готелів	Частка від загальної кіл-ті готелів, %
1.	Автостоянка	973	59,8
2.	Ресторан	112	6,9
3.	Допускається розміщення з домашніми тваринами	561	34,5
4.	Обслуговування номерів	168	10,3
5.	Фітнес-центр	37	2,3
6.	Номери для некурців	1213	74,5
7.	Трансфер з/до аеропорту	492	30,2
8.	Номери/зручності для осіб з обмеженими фізичними можливостями	38	2,3
9.	Сімейні номери	970	59,6
10.	Оздоровчий спа-центр	19	1,2
11.	Безкоштовний Wi-Fi	1528	93,9
12.	Станція для зарядки електричних автомобілів	57	3,5
13.	Басейн	20	1,2
	Всього	1628	100,0

Таблиця 7

Зручності у помешканні для осіб з інвалідністю (готель)

№	Зручності	Готелів	Частка від загальної кіл-ті готелів, %
1.	Пристосовано для гостей на інвалідному візку	20	1,2
2.	Туалет з поручнями	13	0,8
3.	Високий унітаз	6	0,4
4.	Низький умивальник	9	0,6
5.	Аварійний шнур у ванній кімнаті	2	0,1

6.	Вказівки шрифтом Брайля	1	0,1
7.	Вказівки для людей з обмеженими візуальними та слуховими можливостями	2	0,1
8.	Аудіовказівки	1	0,1
	Всього	1628	100,0

Таблиця 8

Зручності для осіб з інвалідністю в номері

№	Зручності	Готелів	Частка від загальної кількості готелів, %
1.	Приміщення повністю знаходиться на першому поверсі	257	15,8
2.	На вищі поверхи можна піднятися на ліфті	176	10,8
3.	Приміщення придатне для гостей в інвалідних візках	52	3,2
4.	Туалет з поручнями	16	1,0
5.	Ванна з поручнями	10	0,6
6.	Безбар'єрна душова	91	5,6
7.	Душ без піддону	383	23,5
8.	Високий унітаз	91	5,6
9.	Низький умивальник	84	5,2
10.	Аварійний шнур у ванній кімнаті	6	0,4
11.	Стілець для душа	21	1,3
	Всього	1628	100,0

Повністю заповнити таблиці за зразком, розрахувати структуру номерного фонду засобів розміщення обраного регіону за ознаками. Зробити опис визначених у таблицях даних та проаналізувати наявність і структуру готельного комплексу заданого регіону.

Завдання 4

Мета: вивчення найкращих практик ведення ресторанного господарства та найцікавіших концепцій ресторанів України

Рекомендовані електронні ресурси:

16 крутих та незвичайних ресторанів і кафе Києва
<http://vsviti.com.ua/ukraine/55297>

Щастя їсти. НВ називає ТОП-100 найкращих ресторанів України 2019
<https://nv.ua/ukr/style/food-drink/top-100-luchshih-restoranol-ukrainy-2019-po-versii-nv-50018618.html>

Мережеві ресторани швидкого харчування в Україні
https://www.pizzatravel.com.ua/ukr/Ukraine/3/meregevi_restorany_shvidkogo_harchuvannia_v_ukrayini/

Концептуальні ресторани Львова
http://www.autotravel.ua/articles/konceptualni-restorany-lvova/view_print/

Продивитися та вивчити досвід найкращих закладів харчування України. Один з них описати за структурою розділу 2 програми практики. Результати представити у звіті з навчальної практики.

3. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПІДГОТОВКИ ЗВІТУ

Вимоги до підготовки звіту з практики:

1. Звіт повинен бути складений на підставі ретельного вивчення та узагальнення фактичної інформації, отриманої в ході проходження практики. Не допускається інтерпретація фактичних даних чи їхнє ігнорування при розрахунках.

2. Звіт з практики повинен відповідати програмі практики. Зразок титульної сторінки звіту подано в Додатку А, а зміст звіту з практики наведений у Додатку Б.

3. Звіт оформлюється протягом періоду проходження практики. Звіт виконується на папері формату А4 (210×297 мм). Поля: ліворуч – 30 мм, праворуч – 1,5 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм. При написанні звіту використовується 1,5 інтервал, шрифт Times New Roman, кегль - 14 пт. Текст пишеться на одній стороні аркуша.

4. До тексту звіту додаються відповідні додатки (фотографії, посадові обов'язки, штатний розклад, графіки, таблиці, бланки документів тощо). Додатки оформлюються як продовження звіту на наступних сторінках.

5. Відповідно до програми практики у звіті необхідно розкрити наступні питання на підприємствах готельно-ресторанного комплексу.

6. Студент повинен здати звіт у передостанній день закінчення проходження практики.

7. Обсяг звіту повинен складати 25-30 друкованих листів. Додатки до звіту не входять в цей обсяг, вони підшиваються до звіту після закінчення викладу останнього питання. Звіт оформлюється відповідно до правил оформлення такого виду робіт і обов'язково зшивається. Студент, який не виконав вимог до складання звіту або не подав його, чи не виконав програму практики, до захисту не допускається.

4. ФОРМИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Звіт про практику захищається студентом (з диференційованою оцінкою) після проходження практики. Оцінка за практику вноситься в заліково-екзаменаційну відомість і в індивідуальний навчальний план студента.

Шкала оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

Оцінка за університетською шкалою	Оцінка в балах	Оцінка за шкалою ECTS
<i>Зараховано</i>	90 – 100	A
	82 – 89	B
	74 – 81	C
	64 – 73	D
	60 – 63	E
<i>Незараховано</i>	35 – 59	FX
	0 – 34	F

Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

№	Вид діяльності здобувача вищої освіти	Кількість балів
1.	Виконання завдань практики	20
2.	Виконання практичних завдань	30
3.	Оформлення звітної документації	20
4.	Своєчасність подачі звітної документації	5
5.	Захист практики	25
	Всього:	100

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна:

1. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / [Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін.]. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с
2. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
3. Положення про практики здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету ім. І. Франка, затверджене Вченою радою ім. І. Франка протокол №16 від 24.12.2020 р.
https://zu.edu.ua/offic/pro_praktyku.pdf

Додаткова

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
2. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
3. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
4. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://3umf.com/doc/449/>.
5. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
6. Закон України «Про вищу освіту» №2984-III, із змінами від 19 січня 2010 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.osvita.org.ua/pravo/law_05/.
7. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про туризм» від 18 листопада 2003 року № 1282-IV [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tourism.gov.ua/doc.aspx?id=209>.
8. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес : менеджмент: навч. Посібник / Л. І. Нечаюк , Н. О. Телеш. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
9. Організація туризму : підручник / І. М. Писаревський, С. О. Погасій, М. М. Покоloodна, та ін.; за ред. І. М. Писаревського. – Х. :

ХНАМГ, 2008. – 541 с.

10. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені Наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за № 413/.

11. Шаран Л.О., Цирульнікова В.В., Павлюченко О.С.. Гігієна та санітарія: Курс лекцій для студ. напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ден. та заоч. форм навч. – К.: НУХТ, 2013. – 170 с.

Інтернет ресурси:

1. Пошукова система booking: <https://www.booking.com/>
2. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotels.tickets.ua/uk>
3. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotelmix.com.ua/>
4. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <http://lowcostavia.com.ua/yak-zabroniuvaty-hotel/>
5. Електронна система пошуку та бронювання готелів: <https://hotels24.ua/>
6. Council of Hotel, Restaurant & Institutional Educators [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.chrie.org>
7. Hcareers [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hcareers.com>
8. International Hospitality E-Magazine [Electronic resource]. – Regime of access: <http://www.hoteliero.com/>
9. VirtualTourist [Electronic resource]. – Regime of access: <http://http://www.virtualtourist.com/>.
10. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації <https://www.unwto.org/about-us>
11. Офіційний сайт Національної туристичної організації України <http://www.ntoukraine.org/>

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЖИТОМИРСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
СОЦІАЛЬНО-ПСИХОЛОГІЧНИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу
та готельно-ресторанної справи

ЗВІТ

з проходження навчальної (ознайомчої) практики
з роботи ресторанів та готелів
здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
студента(тки) ____ курсу ____ групи

П.І.Б.

Об'єкт практики _____
за період з « ____ » _____ 20 ____ р. по « ____ » _____ 20 ____ р.

Керівник практики від кафедри,

Звіт здано на кафедру _____
(дата)

Загальна оцінка за практику:

Університетська шкала _____

Кількість балів: _____ ECTS _____

Голова комісії _____

Житомир – 2021 р.

ЗМІСТ

Вступ**Розділ 1. Основи організації закладів готельно-ресторанного господарства**

1.1. Сутність готельно-ресторанного бізнесу в економічній системі країни

1.2. Аналіз видів та форм надання послуг харчування та розміщення

1.3. Структура номерного фонду України за регіонами на основі пошукових сайтів

Розділ 2. Характеристика закладу (HA3BA) готельно-ресторанного господарства та його організаційна структура

2.1. Нормативно-правове регулювання діяльності

2.2. Архітектура, інтер'єр та концептуальна направленість закладу

2.3. Характеристика меню та виробничої програми

2.4. Стандарти обслуговування у закладах готельно-ресторанного господарства

Висновки**Список використаних літературних джерел****Додатки**

Навчально-методичне видання

Укладачі:

к.е.н., доц. Павлова Світлана Іванівна,
к.е.н., доц. Боцян Тетяна Вікторівна,
ас. Лавренчук Валентин Олександрович

Рецензенти:

Клімова І. О. – к.е.н., в.о. завідувача кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи ЖДУ ім. І Франка;
Мілінчук О.В. – к.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Державного університету «Житомирська політехніка»;
Хасцька О.П. – к.е.н., доцент кафедри економіки та підприємницької діяльності факультету економіки та підприємництва ВНАУ.

М 54 Методичні рекомендації щодо проходження навчальної (ознайомчої) практики з роботи готелів та ресторанів та підготовки звіту для здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». / Укладачі: Павлова С. І., Боцян Т. В., Лавренчук В.О.. – Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І.Франка. – 2021 – 25 с.